

Manuelin maisemissa makupaloja Andalusiasta



Marja Kotiranta



Manuelin maisemissa

makupaloja Andalusiasta

© 2015 Marja Kotiranta
Taitto Kati Uusitalo
Kustantaja: BoD - Books on Demand, Helsinki, Suomi
Valmistaja: BoD - Books on Demand, Norderstedt, Saksa
ISBN: 987-952-318-933-1

Sisällys

Alkupaloiksi	7
Byrokratia jyllää	8
Perustortilla	10
Vandaaleja ja barbaareja	11
Kun caballero pyörtyi	13
Iljettävätkö naljaskat	15
Mustekalasalaatti markkinahenkeen	17
Vuohia ja gekkoja	18
Gazpacho – hellepäivän herkku	22
Bentomiz – muisto muinaisuudesta	23
Lonkeropataa pilvessä	25
Geriatric hippies	27
Paistetut paprikat ja öljynroiskeet	29
Kolme pientä porsasta	30
Kaikki irti possusta -pata	32
Kinkkuja taivaasta ja vettä seinästä	34
Vuoristolautanen Alpujarrassa	36
Rotkojen Ronda ja tötteröiden Torcal	37
Espanjan paahdovanukas flan	39
Mission churros	40
Churros	42
Tosi paksu suklaakastike churrojen kaveriksi	43
Sherryn sydämessä	44
Simpukat ihan soosissa	47
Joulu katolla	49
Tinto de verano	51
Kupliva cava sorbetti	51
Järisyttävää	53
Kanipataa ja hampaat lautasella	55
Torreista torreen	58
Lämmin perunasalaatti autovia del Mediterraneo	60

Sayalongan suloinen Lady.....	62
Neljän kattilan linssimuhennos	64
Hevosostoksilla	65
Katkarapusalaattia sumuisen vuoren gorilloille	67
Hatunnosto kaupunginisille	70
Kanaa viini-rusinakastikkeessa	72
Ammattini on oliivinpoimija	73
Tuunaa itse oliivisi	75
Kansia ja pannuja	76
Paellaa kuten haluat	78
Don Manuel.....	80
Manuelin makkarat	82

Alkupaloiksi

Puolen vuoden seikkailumme Andalusiassa Välimeren auringon alla oli elämänjakso vailla vertaa. Vaikka eteläinen Espanja oli kutakuinkin tuttu aikaisemmilta lomamatkoiltamme, antoi tämä matkamme tyystin uuden näkökulman maan historiaan, kulttuuriin ja nykyelämään.

Asuimme yleensä vuoriseudulla, pääasiassa Malagasta itään sijaitsevalla Axarquian alueella, syrjässä ruuhkaisimmilta rannoilta, ja suurin piirtein kuukausittain vaihdoimme paikkakuntaa – ja vuorta. Tarinoiden taustana on matkapäiväkirja, jota pidin äitiäni varten, ja kuvien kera lähetin hänelle paksuja kirjekuorillisia Andalusian terveisiä.

Innokkaana ja uteliaana kotikokkailijana oli nautinto käyttää paikallisia raaka-aineita, joiden tarjonta on silmiä hivelevä. Tulimmeekin perusteellisesti marinoineeksi itsemme paikallisten ruokien, Andalusian ikiaikaisen historian ja mahtavien vuorten suloisessa sekamelskassa.

Byrokratia jyllää

Heti matkamme alkumaistiaisiksi saimme kulumaan kolme päivää itsestäänselvyyksiin kuten nettiyhteys, matkapuhelinliittymä ja pankkitili. Niitä varten tarvitsimme NIE-numeron eli ulkomaalaisten henkilötunnuksen.

Äärimmäisen raskaan NIE-hankintaprosessin suoritimme Murciaassa matkallamme Andalusiaan. Pankista saimme notaarille vietäväksi suosituskirjeen, jotta asiamme sujuisi nopeammin; pankinjohtaja kun oli iloinen ensimmäisistä suomalaisista asiakkaistaan. Suosituskirjeen kera riensimme notaarille, mutta käyntimme venyi-kin parin tunnin mittaiseksi, koska emme olleet siinä vaiheessa vielä sisäistäneet siestan kaikkivoipaisuutta.

Seuraavana aamuna huristelimme notaarilta saadun kaavakkeen kera Lorcan kaupunkiin 50 kilometrin päähän. Ulkomaalaistoimisto osoittautui suureksi puuparakiksi, jonka edustalla kiemurteli monenkirjava jono ja samanmoinen joukkio oli ahtautunut odotussaliin. Hiki virtasi solkenaan, eikä ilmastoinnista ollut tietoaakaan. Päilyimme vaivihkaa ympärillemme ja huomasimme olevamme ainoat ”eurooppalaiset”. Päättelimme muiden olevan syvältä Afrikan sydäimestä, Pohjois-Afrikasta, Romaniasta, Kolumbiasta ja ties mistä. Arvelimme kaikkien hakevan oleskelulupia tai vastaavia, koska kenelläkään ei näkynyt NIE-kaavakkeen näköistäkään paperia. Äänen, tuoksujen ja ahtauden sekamelskassa puristin lujasti reppuani.

Vihdoin pääsimme virkailijan puheille konttoritilaan, joka tietenkin oli ilmastoitu. Ensimmäisellä käyntikerralla mukanamme oli mieheni Ilkan pikkuserkku Elina, joka oli jo pitkään asunut Espanjassa. Hyvä niin, koska virkailija puhui ainoastaan omaa kieltään. No niin, valokuvakin piti olla. Pitkien keskustelujen ja parin kaavakkeen täyttämisen jälkeen saimme sovittua, että tuomme kuvat seuraavana päivänä, kun palaamme hakemaan NIE-paperimme. Virkailija antoi ymmärtää olevansa äärimmäisen joustava.

Ajoimme suoraan pankkiin maksamaan vaaditun NIE-maksun, mutta vasta kolmannessa pankissa tietojärjestelmät kelpuuttivat rahamme. Hankintaprosessin kolmantena aamuna, passikuvauksen jälkeen, kuittien ja kaavakkeiden määrän ollessa jo neljä, ajoimme takaisin Lorcaan jonottamaan. Tilanne ja tunnelma olivat toisinto edellisestä päivästä. Muutaman tunnin kuluttua, kun virkailija ojensi tuon maailman tärkeimmän

paperin, otti hän molemmilla käsillään kädestäni kiinni ja lausui hurmaavasti hymyillen ”bienvenido”- tervetuloa. Tämä liikuttava ele pyyhkäisi tuulettimen lailla pois hermoja raastaneen hikoilun ja simputuksen ja tunsimme olevamme tervetulleita Espanjaan.



Hattupäisiä piippuberroja Comaresin vuoristokaupungissa

Perustortilla

sebolla = sipuli

Tätä tortillan perusohjetta on helppo muunnella. Lisää juustoa, kinkkua, chorizoa, paprikaa jne. Reippaasti maustettu chorizotortilla oli poikaa, kun voittajasankareina pääsimme Lorcan byrokraattien uuvuttavasta käsittelystä. Olé!

<i>1/2 kg</i>	<i>perunoita</i>
<i>4</i>	<i>isoa munaa</i>
	<i>iso (tai pari pientä) sipulia</i>
	<i>oliiviöljyä, loraus tai kaksi</i>
	<i>suolaa ja pippuria</i>
	<i>persiljasilppua</i>

Kuutioi, siivuta tai raasta perunat karkeaksi sekä hienonna sipuli. Paista perunoita öljyssä paksupohjaisessa pannussa noin 10 – 15 minuuttia, mutta älä ruskista. Siis miedolla lämmöllä ja usein käännellen. Lisää sipuli puolivälissä kypsymistä. Kun perunat ovat pehmenneet, vatkaa munat, mausta, lisää persilja, kaada seos pannuun ja sekoita hieman, jotta munakkaasta tulee tasainen. Kypsennä miedolla lämmöllä ja puolivälissä käännä munakas lautasen avulla ja jatka kypsentämistä, kunnes munakas on hyytynyt. Maistuu myös kylmänä.

Elämyksiä pullollaan olleen Andalusian seikkailumme aikana korviini kuuluneet ja silmiini sattuneet kertomukset ja tapahtumat, omat kokemukset sekä välimerelliset ruokaohjeet tarjoavat herkullisen makupalakattauksen kiehtovasta ja moni-ilmeisestä eteläisestä Espanjasta.

Kirjan resepti: puoli kiloa terveellistä Välimeren ruokakulttuuria, hyppysellinen Andalusian ikiaikaista historiaa, ripaus geologiaa, loraus kulttuuria, tujaus omia kokemuksia ja palan painikkeeksi reilusti valokuvia.

Ruokaohjeet ovat itse testattuja, ainoastaan kupliva cava-sorbetti jää lukijan vastuulle. Mielentilani ja kulloistenkin olosuhteiden niin edellyttäessä olen muokannut alkuperäisiä ohjeita, mutta lopputuotokset olen aina puolisololleni syöttänyt. Hän voi oikein hyvin.



9 789523 189331

